

Perancangan Interior Resto Edukasi Masakan China di Surabaya

Elisabeth Kristina Utama

Program Studi Desain Interior, Universitas Kristen Petra

Jl. Siwalankerto 121-131, Surabaya

E-mail: elisabeth.kristina@ymail.com

Restoran merupakan salah satu alternatif tempat yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan primer manusia yaitu makan. Saat ini, makan bukan lagi hanya sekadar kebutuhan namun juga sebagai hobi sehingga muncul istilah “wisata kuliner”. Resto edukasi masakan China ini hadir untuk memenuhi keinginan masyarakat. Selain memberikan pengalaman kuliner yang baru juga memberikan wawasan singkat mengenai masakan China. Fasilitas yang ada pada resto edukasi ini adalah resepsionis, *waiting room*, *open kitchen area* yang dimana pengunjung dapat berinteraksi langsung dengan koki selain itu terdapat *cooking class* yang mengajarkan cara memasak masakan China yang baik dan *VIP room* yang memberikan fasilitas *Private Dining Experience*. Sesuai jenis masakan yang disajikan, resto edukasi ini menganut konsep simetri, yang merupakan salah satu ciri dari *China style*.

Kata Kunci— resto edukasi, china

Restaurant is one alternative place that aims to meet the primary needs of human beings which is eating. Nowadays, eating is no longer just a necessity but also as a hobby so that the term "culinary tourism". Educational Resto Chinese cuisine comes to fulfill the wishes of the people. In addition to providing a new culinary experience also gives a brief insight about Chinese cuisine. Existing facilities at the educational resto is receptionist, waiting room, open kitchen area where visitors can interact directly with the other chefs, cooking class that teaches how to cook good Chinese cuisine and VIP room that provides facilities called Private Dining Experience. According to the type of cuisine that served, the restaurant is embracing the concept of symmetry, which is one characteristic of the Chinese style.

Keyword— Educational Restaurant, Chinese

I. PENDAHULUAN

DI zaman seperti sekarang ini, dengan semakin padatnya penduduk dan tingginya mobilitas pada masyarakat terutama di kota metropolitan, mereka cenderung menyukai cara-cara praktis dalam memenuhi kebutuhannya dan juga mereka sering kali mengalami kejenuhan setelah sehabis beraktivitas. Untuk melepas kejenuhan mereka biasa pergi ke mall, gym, restoran, dan lain-lain. Satu hal yang penting

untuk menunjang aktivitas mereka adalah makanan. Makanan merupakan sumber energi sekaligus kebutuhan utama yang diperlukan manusia untuk keberlangsungan hidupnya. Namun sekarang ini, makanan bukan lagi hanya sekedar sumber energi bagi manusia, tetapi lebih seperti tren, hobi dan menyangkut gaya hidup.

Saat ini di Surabaya, sudah banyak restoran yang didirikan. Semua restoran tersebut menawarkan beragam jenis makanan, mulai dari makanan Indonesia, China, Jepang, Korea sampai Eropa. Dari sekian banyak restoran yang didirikan di Surabaya, restoran China merupakan restoran yang paling banyak diminati. Hal itu terbukti dengan banyaknya restoran masakan China di Surabaya. Walaupun begitu, dari begitu banyaknya restoran China yang ada, belum ada satupun restoran yang menawarkan cita rasa tradisional dari masakan China.

Masakan China merupakan masakan yang dapat terbilang cepat dalam proses penyajiannya dan bergizi tinggi. Di samping itu, China merupakan negara yang sangat memperhatikan dan mementingkan budayanya. Hampir setiap masakan China memiliki cerita tersendiri mengenai asal usul terciptanya resep makanan tersebut. Masyarakat China sangat memperhatikan kandungan gizi pada setiap bahan makanan dan cara pengolahannya. Dengan proses memasak yang cepat, masyarakat China percaya bahwa kandungan gizi setiap bahan makan akan tetap terjaga. Hal inilah yang belum ada di restoran China selama ini. Pengunjung tidak dididik mengenai kandungan gizi dan manfaat dari makanan yang disajikan.

Dari fenomena di atas, perancang mendapatkan ide untuk merancang Resto Edukasi masakan China, sebuah restoran China yang tidak hanya memenuhi kebutuhan gizi para konsumen, namun juga mendidik konsumen tentang budaya makan masyarakat China yang dapat dirasakan langsung oleh pengunjung ketika menikmati sajian, manfaat masakan yang disajikan, serta cara memasak masakan tradisional China melalui kursus singkat yang disediakan ataupun praktek memasak di tempat. Sistem pelayanan dan penyajian yang berbeda inilah yang akan menjadi ciri khas dari resto edukasi masakan china ini dan membedakannya dari resto-resto masakan China yang lain.

I. METODOLOGI PERANCANGAN

Prosedur perancangan memiliki 4 tipe yaitu linear, sirkular, umpan balik dan bercabang. Metodologi perancangan yang digunakan pada perancangan interior resto edukasi masakan China ini adalah umpan balik. Dimana Prosedur ini dilihat sebagai suatu sistem umpan balik yang konstan, dimana kita tidak akan terus maju tanpa melihat ke belakang untuk mengecek diri sendiri, dimana seseorang bergerak maju dengan selalu mengkait ke belakang, dan dimana tahapan-tahapan proses bergerak maju secara hampir bersamaan, sampai beberapa variabel penentu yang kuat memutuskan/menghentikan proses ini (waktu, uang, energi). Pada saat awal perancangan akan muncul sebuah konsep. Konsep dan batasan-batasan desain lainnya (contoh: gaya desain, ergonomi). Pada saat melakukan perancangan, setiap rancangan akan selalu dikaitkan pada konsep dan batasan-batasan desain tersebut.

II. KONSEP DAN GAYA DESAIN

A. Konsep

Konsep yang digunakan pada perancangan ini adalah simetri. Konsep ini berawal dari efek psikologis yang diharapkan, yang muncul saat menikmati makanan dalam perancangan ini yaitu, nostalgia. Nostalgia merupakan kerinduan (kadang-kadang berlebihan) pada sesuatu yang sangat jauh letaknya atau yang sudah tidak ada sekarang atau kenangan manis pada masa yang telah lama silam^[4]. Dari definisi tersebut, dapat disimpulkan bahwa nostalgia merupakan cerminan dari peristiwa lampau dan dapat terjadi berulang-ulang. Dalam bahasa desain dapat diartikan dengan simetri. Simetri adalah seimbang (tentang bentuk, ukuran, dan sebagainya) atau selaras^[6].

B. Gaya Desain

1) Konfusiunisme^[7]

Ditemukan oleh konfusius pada tahun 770-476 Sebelum Masehi. Ajaran ini sudah menjadi landasan yang mendalam bagi peradaban masyarakat China. Pengaruh ajaran ini bukan hanya sekadar dalam kegiatan sehari-hari, tapi juga terdapat dalam masakan China dan desain interior nya. Karakteristik konfusianisme ini antara lain:

- **Bentuk persegi**
Desain yang paling banyak dijumpai di China adalah persegi. Mulai dari courtyard house (si he yuan) yang populer di daerah utara China ataupun bentuk taman di daerah selatan China. Bentuk yang lazim pada interior dan arsitektur China adalah persegi. Selain karena fungsionalitasnya tetapi juga lebih mengarah pada kualitas manusia yang diinginkan. Jika bentuk persegi ini dimisalkan manusia. Maka bentuk persegi ini menunjukkan orang yang kuat, adil dan jujur.

- **Simetri**
Sebuah survey mengatakan bahwa, pengaturan simetris merupakan hal paling banyak diaplikasikan pada desain China. Orang China percaya bahwa simetris melambangkan kebersamaan yang bahagia, harmonis dan kesempurnaan. Selain itu, simetri juga memiliki aspek intelektual yang menjunjung tinggi Konfusius.
- **Order (Susunan urutan)**
Order ini dapat terlihat dari cara pembagian ruangan dalam arsitektur rumah tinggal China. Arsitektur China memiliki prinsip "*private facilities come after public ones*"
- **Proporsional**
Proporsi mencakup skala dan dimensi merupakan hal yang penting dalam desain interior China. Dalam desain interior tradisional China tidak pernah ditemukan ketidakproporsionalan antara perabot dan dimensi ruang ataupun dengan elemen interior lainnya.^[3]

2). Taoisme

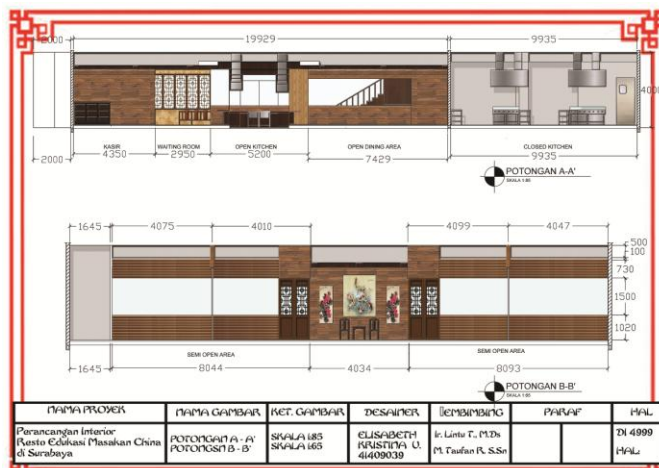
Gaya ini ditemukan oleh Laozi. Pemikiran utama dari gaya ini adalah "menghormati alam". Ciri-ciri dari gaya ini, antara lain:

- **Perpaduan antara manusia dan alam**
Mahluk hidup adalah bagian dari alam dan memiliki banyak kesamaan. Pada intinya adalah "kembali ke alam". Ciri-ciri ini sering dipraktekkan dalam pemilihan material pada bangunan China. Mereka sering menggunakan material-material alam seperti batu, bambu, dan kayu.
- **Emulasi alam**
Dalam desain tradisional China baik arsitektur maupun interior, desainnya terinspirasi oleh alam dan berusaha agar sepersis mungkin dengan alam. Hal itu dapat dilihat dari kesederhanaan desain, warna-warna lembut dan bentuk yang efisien^[3]
- **Sinergi antara ada dan ketiadaan**
Ketiadaan akan membangkitkan dan membuka yang "ada". Hal ini dapat dilihat dari interior tradisional China dengan adanya partisi, layar tipis, dan lain-lain yang sering digunakan untuk membatasi sebuah area sehingga menciptakan sesuatu yang tidak pasti, konfigurasi yang dinamis dari sebuah ruangan yang kelihatannya sukar untuk menentukan apakah ruangan itu terpisah atau berhubungan.
- **Ketenangan batin**
Dalam sudut pandang Taoisme, estetika tercermin dari pernyataan "*simplicity is the best choice*". Dalam kata lain segala hal yang mempertahankan keasliannya adalah sesuatu yang paling indah.^[3]

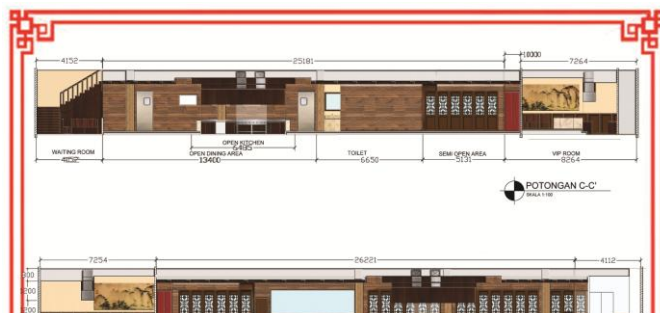
IV. DESAIN AKHIR



Gambar. 1. Layout



Gambar. 2. Potongan A dan B



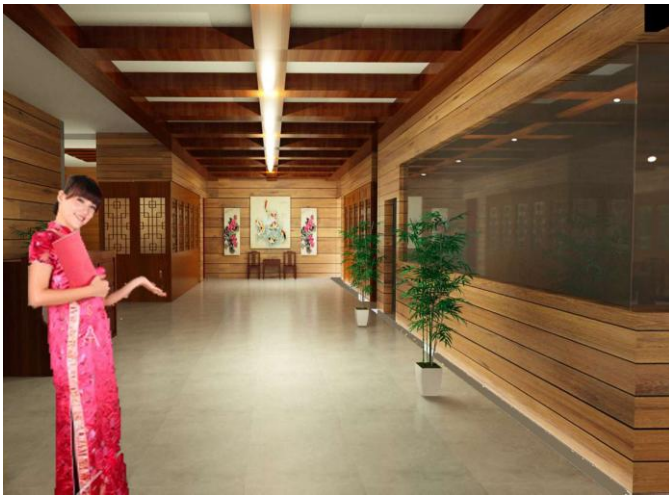
Gambar. 3. Potongan C dan D



Gambar. 4. Perspektif Open Kitchen



Gambar. 8. Perspektif Open Dining Area



Gambar. 9. Perspektif selasar *semi open area* dan *VIP room*

III. KESIMPULAN

Perancangan interior resto edukasi ini diharapkan mampu mengedukasi masyarakat Surabaya mengenai masakan China selain itu juga diharapkan dari perancangan ini dapat memberikan alternatif jenis restoran baru di Surabaya. Dari desain interior restoran ini diharapkan dapat mengingatkan suasana rumah dengan menikmati hidangan yang disajikan tanpa menghilangkan aspek edukasi.

Penulis menyadari bahwa dalam dunia desain interior sangat sulit ditemukan desain yang sempurna. Setiap desain pasti memiliki kelemahan tersendiri yang memerlukan saran dan kritik dari berbagai pihak untuk meminimalisir kelemahan tersebut. Namun semoga apa yang dihasilkan penulis dalam perancangan ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang membaca.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Tuhan yang maha Esa, karena atas berkatnya penulis dapat menyelesaikan jurnal dengan tepat waktu. Kepada dosen pembimbing (Ir. Lintu T., M.Ds dan M.Taufan R., S.Sn) yang telah meluangkan waktunya dan memberikan banyak masukan dalam proses penulisan jurnal ini. Selain itu penulis juga mengucapkan terimakasih kepada pihak-pihak yang telah membantu hingga jurnal ini dapat diselesaikan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] "China". *Ethnic food*. 2013. 20 Maret 2013. <<http://www.ethnicfoodsco.com/China/ChineseCulinaryHistory.html>>
- [2] Ching, Francis D.K. *Ilustrasi Desain Interior*. Jakarta: erlangga, 1996
- [3] Lawson, Fred. *Restaurant Planning and Design*. New York: Prentice Hall, Inc., 1973.
- [4] "Nostalgia". *Kamus Bahasa Indonesia*. 2012. 15 Juni 2012. Available: <http://kamusbahasaIndonesia.org/nostalgia>
- [5] *Origins of Chinese Cuisine*. Trans. Andre Wiriadi. Jakarta: PT Elex Media Komputindo. 2001
- [6] "Simetri". *Kamus Bahasa Indonesia*. 2012. 15 Juni 2012. Available: <http://kamusbahasaIndonesia.org/simetri>
- [7] Xiahe, Yang, Susan Lu Xian, ed. *Chinese Style*. New York: Better link Press, 2012.
- [8] Young, Grace. *The Wisdom of the Chinese Kitchen*. New York: Simon & Schuster Edition, 1999